

EXTRA	FRESH OYSTER	生牡蠣	1P 715
	JAMON DE TERUEL	スペイン・アラゴン州産生ハム “ハモン・デ・テルエル”	2640
	GREEN SALAD	ミックス・サラダ	1400

## PREZZO FISSO プリフィクス 4品チョイス・スタイル

ANTIPASTO + PRIMO + SECONDO + DOLCE + CAFFE [前菜 + パスタ + メインディッシュ + ドルチェ]

### ANTIPASTI | アンティパスト 冷・温前菜 |

FORMAGGIO - *insalata caprese, apulian burratina, sweet cherry tomatoes*  
プーリア産 ブラッティーナとオスミック・トマトのカプリ風サラダ

RICCI DI MARE - *sea urchin flan, consommé gelatina* | +440 |  
パフン雲丹のフラン

CARPACCIO DEL PESCE - *ceviche of fish carpaccio of the day & eggplant tartare, tomato-watermelon sauce*  
愛媛県今治産 本日入荷鮮魚のセビーチェ タルタル仕立て 水茄子のマリネ やトマトと西瓜のソース

CACCIUCCO ALLA LIVORNESE - *stew of abalone & cardoncelli mushroom, fennels, french leeks, cherry tomatoes* | +660 |  
鮑とカルドンチェロ茸のカチュッコ仕立て フェネル ポロ葱 チェリー・トマト

TRIPPA DI MANZO WAGYU - *braised japanese beef tripe, white kidney beans, tomato sauce*  
黒毛和牛トリッパと白インゲン豆のトマト煮込み

GRONGO - *deep fried sea eel, gram masala, rice ginger salad*  
長崎県産 穴子のフリット お米と生姜のサラダとガラム・マサラの香り

### PRIMI | プリモ パスタ |

PASTA DEL GIORNO - PASTA OF THE DAY  
本日の日替わりパスタ

CALAMARO - *spaghetti, calamari, green soy beans, tomato sauce*  
鹿児島産 アオリイカの乾麺スパゲッティ 枝豆とトマト・ソース

FARAONA - *house-made picci, guinea fowl ragu bianco, broad beans*  
自家製手打ちピチと岩手県・石黒農場産 ホロホロ鳥と空豆のラゲー・ビアンコ

PESCE SCIABOLA - *house-made burnt wheat tagliolini, sauteed cutlassfish, fennels, garlic olive oil, bottarga*  
自家製手打ち焦がし小麦のタリオリーニ 長崎県産 太刀魚とウイキョウのアーリオ・オーリオ カラスミ仕上げ

CARBONARA - *house-made egg yolk tagliatelle, carbonara, panchetta, black peppers*  
自家製卵黄だけの手打ちタリアッテッレのカルボナーラ パンチェッタと黒胡椒

GRANCHIO E GAMBERETTI - *house-made crab & shrimp ravioli, bisque puree, creamy potato sauce*  
ズワイ蟹と赤海老の自家製ラビオリ インカの目覚めのクリーム・ソース オマール海老ビスクのアクセント

### SECONDI | セCOND 魚・肉料理 |

PESCE DEL GIORNO - FISH OF THE DAY  
本日の日替わり魚料理

MAIALE - *sauteed pork loin, sliced lotus root, sweet green peppers, chinese yams, balsamic sauce*  
鹿児島県 黒豚ロースのソテー 焼いた蓮根や刻んだアンチョヴィ風味のしし唐と長芋 バルサミコのソース

AGNELLO - *roasted new zealand lamb chops, tomato coulis, genovese sauce* | +550 |  
ニュージーランド産 仔羊のロースト トマトのクーリーとジェノベーゼ・ソース

ANATRA - *roasted breast of japanese duck, kyoto sweet green pepper, olives, dried tomatoes, duck stock reduction*  
青森県産 “銀の鴨” 胸肉のロースト 万願寺唐辛子のロースト オリーブとドライ・トマトのソース

CONTROFILETTO DI MANZO “TOMAN” - *grilled TOMAN beef sirloin, baby corn, “sugo di carne”* | +1100 |  
宮崎県産 都萬牛サーロインの網焼き ゴールドラッシュとヤングコーン 肉の旨味のソース

VITELLO - *sauteed hokkaido veal loin, chanterelle mushrooms, cream sauce*  
北海道産 仔牛ロースのソテー ジロール茸のクリーム・ソース レモンのアクセント

FILETTO DI MANZO GIAPPONESE A4 - *sauteed prime japanese beef filet A4, roasted eggplant, shaved summer truffles, red wine sauce* | +2200 |  
A4級黒毛和牛ヒレ肉のソテー 丸茄子のローストとサマートリュフ 赤ワイン・ソース

### DOLCI | ドルチェ |

DOLCE DEL GIORNO - DESSERT OF THE DAY  
本日の日替わりドルチェ

ANANAS - *semifreddo of caramel, pineapple and banana, mango and passion fruit sauce*  
パイナップルとバナナのセミフレッド キャラメル仕立て 宮崎マンゴーとパッションフルーツのソース

NOCE DI COCCO - *coconut panna cotta, green apple sorbet, chamomile meringue*  
ココナッツのパンナコッタ 青リンゴとカモミールのヴァシュラン仕立て

MELONE - “*crepe suzette of melon and matcha*” *matcha crepe, melon zuppa, melon sorbetto, matcha mousse*  
メロンと抹茶のクレープシュゼット仕立て

GELATO & SORBETTO - *today's gelato & sorbet*  
本日のジェラートとソルベットの盛り合わせ